



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU SOSİS SALATASI

Kullanılacak malzeme:

küçük sosislerden 100 gram,
2 kornişon,
1/2 tatlı kaşığı kapari,
1 çorba kaşığı tatlı hardal,
2 çay kaşığı keskin hardal,
1 limonun suyu veya 2 çorba kaşığı sirke,
1/2 fincan kadar zeytinyağı,
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz.

Yapımı: Kapařileri yıkayıp süzdükten sonra ince ince doğrayıp bir kâseye koymalı. Buna tavla zarı iriliğinde küçük parçalara doğranmış kornişonu katmalı. İki cins hardalı zeytinyağıyla birlikte sulandırıp kornişonla kaparinin üstüne dökmeli. Limon suyu veya sirkeyi azar azar dökerken kâsedekileri karıştırarak birbirlerine yedirmeli.

Bu işler olurken sosisleri tuzlu suda haşlamalı. Sosisler pişince bunları sudan çıkarp küçük parçalara doğramalı ve servis kâsesine koymalı, üzerlerine maydanozu serpiştirmeli. Öbür kâsedeki sosu da döktükten sonra şöyle bir karıştırmalı ve sofraya çıkarp servis yapmalı.